

Menu Egoist

¥7,150

Amuse

*

“畑のサラダ” NOTO 高農園、三浦野菜とオマール海老のタルタル
Salad from Noto and Miura with lobster tartare.

*

栃木牛のロースト トリュフソース
Roasted Japanese Beef from Tochigi with Truffle sauce.

又は

お勧めジビエ

Wild game meat dishes

*

カンパリブラットオレンジ 紅茶のアクセント
Blood Orange with Campari.

Menu Special

¥11,000

信州鹿 アミューズ

Amuse-bouche Venison from Shinsyu.

*

ホワイトアスパラガスと山菜のコンソメおひたし
White asparagus, Edible wildplants and Consomme.

*

セルヴェルのムニエル 地蛤とレタスのスープ
Pork brain meuniere and clam soup style..

*

オマール海老フライ 飛来幸卵のタルタルソース
Fried Lobster with special tartare sauce.

*

一口オムライス 乳のみ仔牛のブランケットソース
Omelette and Rice with Milk fed Veal Cream sauce.

*

シストロン産仔羊の炭火焼き 落味噌ソース
Charcoal-grilled Lamb with Fukimiso sauce.

*

グレープフルーツ

Grapefruit mousse.